次回発行日▶4月4日(土) 中央①

2020.3.28 Vol.1129

外房長生夷隅版 配布地域/茂原市・長生郡・いすみ市・夷隅郡・勝浦市 【60,000部】

https://www.cl-shop.com

企画・制作/シティライフ編集室 〒290-0056 市原市五井4874-1
TEL.0436 (21) 9311 FAX.0436 (21) 9142

シティライフが提供する動画をWEBで見れます! 動画あり 左記のアイコンがある記事はシティライフWEBより関連動画がご覧頂けます!

84歳でフラ講師の資格修得

世界旅行の船上でフラ講座&発表会

飯島 文子(ふみこ)さん

市原市姉崎にある飯島マザーズクリニックは、飯島信博院長のもと、出産をはじめ女性特有の疾患の予防や診療を専門的に行う一方、プールやスタジオなどフィットネスクラブの機能のあるイキイキ運動センターや、エステも備え、女性の美と健康を多角的にサポートする産婦人科だ。院長の母で理事の飯島文子さんは、86歳になった今も元気いっぱいに、同センターでフラダンスの講師を務める。そんな飯島さんの元気の秘訣を伺った。

◇◇◇ 踊りに魅せられた出来事

飯島さんは長野県の諏訪に生まれる。「小さい頃のあだ名は、『りんごちゃん』でした。寒い地域で、ほっぺが真っ赤だったんです。試験で100点を取らなくては我慢できないという勉強への意欲はありましたが、短所は忘れ物が多いことでした(笑)」と振り返る。諏訪女子高の時の体操の授業中、童謡に合わせた創作ダンスが先生に褒められて、皆の前で手本としてもう一度踊らされた。「褒められると人間て、嬉しくて夢中になっちゃうのね、それ以来、踊ることや体を動かすことが、大好きになりました」と懐かしげに微笑む。

向上心が高く、東京の女子大卒業後も家業を手伝いながら、フランス料理や経理の学校へも通った。忙しい日々を過ごす中、縁談が持ち上がり、現院長の父で先代の院長である信之氏のもとへ嫁いだ。ほどなく開業、当時は出産の数も多く、自身の3人の子の育児と仕事で多忙な中、過労で倒れることもあったが「クリニックへ来て下さる患者さんへの感謝の気持ち」から懸命に働き続けた。

時は巡り、「22年前に増築してフィットネスクラブができた時、優雅で健康にもいいフラダンスをやってみたいなと思ったのが、私が本格的にフラを始めた発端です。素晴しい先生にも恵まれ、一生懸命、お稽古をいたしまして84歳の時、講師の免許を修得しました」と、イキイキと語る素敵な女性だ。

◇◇◇ 舞台発表のたびに感動

飯島さんはこれまでに7回、船による世界旅行に出かけ、船上で毎回乗船客の女性を対象に、ボランティアでフラダンス講座を開催してきた。旅行の終盤、船内の舞台で発表会も行う。舞台に立つからには誰も恥ずかしい思いをしないようにと、時に名指しで指摘をすることもあるが、補習を求めてくる熱心な受講生には、夜間であっても対応するという。発表会では「帽子や、羽のついた仮面を演目の合間に着脱してもらうこともあります。30名近くのお色直しが一斉に揃った時の壮観なこと! 客席から、うわーっという歓声があがるんです! 時には舞台から飛び降りてみたり、ロールダンス(数名が一直線上に並びタイミングをずらしてグルグル回るダンス)を取り入れてみたり…」と、毎回、様々な演出の工夫を凝らしている。「受講生の皆さんは、船という囲いの空間で生活していらっしゃる中、よくぞこれだけ、ご一緒にお声や踊りが揃うこと!」と、舞台発表の度に新鮮な感動があることを語る。

◇◇◇ 生涯楽しめるフラの魅力

夜中の2時にベッドの中で新聞を読んでから就寝し、起床は5時前という飯島さんに、フラ以外の元気の秘訣を尋ねると、よく食べることと体を動かすことだという。「お肉もたくさんいただきます。その年でそんなに食べて大丈夫かと家族が心配します。(笑)それから体を動かすことが好きです」と話す飯島さんは、患者の幸せを願い、葉ボタンの紫を紅にみたて、紅白で250株花壇に植えて日々手入れをしている。「夏にはサルビアを300株。草取りは2~3センチのものまで抜かないと気が済まないの。草取りと水やりは誰にも負けない自信があるわ」と笑う。フラの魅力や効能を尋ねると、「自然や生活すべてを自由に踊って、自分の個性を思う存分表現できるところ、生涯楽しめるところが魅力だと思います。そしてそれが丈夫な体、健康に繋がるのだと思います。90歳代の方も教室にいらっしゃいます」

フラダンスの教室では、優雅な曲に合わせて、受講生たちがイキイキとしなやかに踊りの練習を続ける。手本を見せながら優しく丁寧に指導する飯島さんは、時折、休憩を挟んで皆と世間話なども交わす。そんな飯島さんについて受講者たちは「先生は50代の人と変わらない位若々しい」「とてもお洒落でセンスがある」「元気いっぱいで考え方が斬新」と口々に話す。飯島さんは受講者たちを「皆さん素直で勉強家です。文句も言わず熱心です。迫力がありますね…」と紹介する。

取材の終了を告げ、帰ろうとすると、飯島さんが冗談交じりに明るく一言。「では、皆さん、撮影も済みましたので、このあとは少々厳しくまいりましょうか!(笑)」受講者たちにも笑いがおこった。和気あいあいと楽しく、真剣にフラを学べる教室だ。練習の成果は市の文化祭、姉崎産業祭、フラフェス、国府まつり、アネッサや東京ドイツ村でのステージなど、年間を通じて市内中心に、様々な機会で発表されている。皆で一緒にフラを通じたボランティア活動も多数おこなっている。興味、関心を持たれた方は気軽に問合せを。

(山崎)

イキイキ運動センターで水中運動の参加者を見守る飯島さん(プールサイド上・左)

◇飯島マザーズクリニック フラダンス教室
市原市姉崎2223
毎週火曜13時~14時 受講料:1時間500円
Tel.0436-61-8827

伝統のフランス菓子を伝えたい

パティスリー・ル・エリソン 小嶋重光さん

市原市今津朝山の住宅街、鮮やかなフランス国旗が目印のパティスリー・ル・エリソン。2011年にオープンした、フランス伝統菓子にこだわる菓子店だ。代表取締役・小嶋重光さんは、「味だけでなくお店も、ひと昔前のフランスの地方のパティスリーのような、懐の深い雰囲気を目指しています」と話す。

小嶋さんは市内土宇出身。子どもの頃から料理も食べることも好きだったが、生の肉や魚、和菓子の餡が苦手だった。「だから苦手のものが一切ないケーキが大好きで、ケーキ屋さんになるのが夢でした」。実家が車の鈑金店のため工業高校を卒業したものの、「鉄を触るのは好きになれなかった」と欧州菓子専門学校へ。そこで、ショコラに酸味のあるコンフィチュール（フランスのジャム）を組合せるなど、25年前の日本では、地域の普通の菓子店にはないフランス菓子と出会い、虜になった。フランスの製菓学校にも留学、ノルマンディーの菓子店『パティスリー・ブディウ』で修行し、フランス各地で受け継がれてきた郷土菓子に魅了されたという。

「ノルマンディー地方はリンゴの産地。秋冬はリンゴの菓子が多く、仕入れれば栗もありますが、地元の味はリンゴなので、栗の菓子は作らない。逆に同じノルマンディーの菓子店でも、シェフの実家がボルドーだと、ボルドーの郷土菓子がメイン。同じ名前の菓子でも、うちの店とは形や味わいが違ったり。慣れ親しんだ味を守るんですね。しかも、当時のフランスの町の菓子店では、材料からすべて手作り。朝早くからアーモンドを選別し粉にしていましたし、兎や鹿などジビエ肉のお惣菜も作るので、肉をさばいたりパテを作ったり。アイスクリームのコーンも焼きました。本当に手作りの、シンプルだけど味わいの深い菓子ばかりだったんです」。

今の日本もフランスも、製菓材料を仕入れて作ることが普通になり、昔のスタイルは少なくなった。だからこそ、時間も手間もかかるが伝統の味を伝えるために、小嶋さん夫妻を中心に、やれる限りはこだわっていきたい、と言う。

数多いエリソンのメニューで、小嶋さんの一番好きな菓子は『ピュイ・ダムール』。パイ生地にフランボワーズのフレッシュとコンフィチュール、カスタードをベースにイタリアンメレンゲを入れ発酵させた甘酸っぱい特製クリームを重ね、焼きごてで焦げ目をつけている。「とろけるクリームにザクザクした生地の歯触り。味わいもキャラメリゼの苦み、クリームの甘さ、フランボワーズの酸味と、様々なものが詰まっています。ノルマンディーの友人の菓子店のもので、最初に食べたとき、その美味しさにこれぞフランス菓子だ！と思ったんです」。

フランス菓子は様々な国や地域のものがミックスされ、進化してきたという。モンブランやマカロンはイタリアから、クグロフはオーストリアからで、どれも元の菓子は違っている。日本に来たマカロンはパリ風、フランス各地では形やクリーム入りかどうかも違うそうだ。「材料は同じでも、配合と調理法が変われば、形も食感も味わいも、まるきり違うものができるのが菓子。完成形となったのが今の定番菓子や地域の伝統菓子ですが、いざ作ると、菓子職人によって個性の違いが出、同じものとはならない。それが手仕事の素晴らしさだと思います」。

小嶋さんが参加する『クラブ・ドゥ・ガレット・デ・ロワ』は、フランス伝統菓子を作るパティシェが集まり、その味を広める活動をしている。千葉県内では小嶋さん含め2名がおり、毎年、新年を祝うガレット・デ・ロワを各パティシェが作り、フランス大使館に進呈するそうだ。「菓子は絶対に食べなくてはならないものとは違いますが、その分、見て食べて幸せになる、心の栄養のような役割があると思います。フランスで長年伝えられ、愛されてきた味を知って頂きたいので、これからもフランスならではの伝統菓子を作っていきます」と小嶋さんは言った。（米澤）

▲ケースに並ぶケーキのメニューは季節により様々に変わる

▶『ピュイ・ダムール』小嶋さんが一番好きな菓子

Tel & Fax.0436-63-3398
市原市今津朝山 988-7
営業：10時～19時　休日：㈭と不定休
https://www.le-herisson.jp/

上総国一ノ宮 玉前神社提供

読者投稿 お好きに川柳〈第193回〉

◆お題「明日」

一席
幼き子「明日（あした）」天気と靴を蹴る　長生村　齋藤裕美

●研究者
地道な一歩明日つなぐ　いすみ市　三ちゃん

●母の膝
明日の雨天をピシャリ当て　白子町　佐川浩昭

●明日なんか
無限にあったニキビ面　大網白里市　安延春彦

●皆マスク
明日何中止コロナ風邪　大網白里市　渡辺光恵

●オレオレ詐欺
油断大敵明日わが身　茂原市　こま

●明日嫁ぐ
娘へ言葉金縛り　茂原市　道譯賢一

ご祈寿
毎日9時～16時の間
いつでもお受けしています
〈玉前神社〉
TEL.0475-42-2711

【賞品】
一席の方には、玉前神社様より2千円分の図書カードをプレゼント

【応募方法】
ハガキかFAX、メールで、〒番号、住所、氏名（希望の方はペンネームも）、年齢、電話番号を明記の上、〒290-0056 市原市五井4874-1　シティライフ「川柳」係。
4/7㈫〆切
※一枚のハガキ、FAXに何句書いていただいても結構です。皆様の応募待っております。
fax.0436-21-9142　kiji@cl-shop.com

次回・お題は「つとめ」です

金箔を自在に使い 光と水の広がりなどを表現

～聖原司都子展・古民家ギャラリー「夏庭」～

現代美術を展示する、築150年の古民家ギャラリー「夏庭」。かつての農家を一部改築し、長柄の広がる田園風景のなか、質の高い芸術作品をゆったり楽しめる。2015年にオープンして以来、ゴールデンウィークの期間中に展示会を開催していたが、今年から4カ月間の長期間で㈮㈯㈰に開館し、カフェスペースも併設となる。

管理人の内田真理さんは、東京都在住の版画家。この古民家は祖母の家で、子どもの頃、夏休みごとに遊びに来ていたそうだ。カワセミが訪れる池、竹林、小さな祠など、いずれも昔のままの姿を残し、家を引き継いだあとは手入れなどをして楽しんできたという。

今回の展示会は美術家・聖原司都子（きよはらしずこ）さんの個展。金箔を使って表現された光と水の広がり、悠久の時間まで感じられるような、おおらかで美しい作品を展示する。聖原さんは、国内だけでなく、ヨーロッパやアジア、中東などの展覧会で国際的にも活躍しつつ、東京都の特別支援学校の美術教師としてキャリアを積み、現在は障害児保育園で、障害児の保育の仕事にもついている。夏庭のホームページにメッセージを寄せ、「音や匂いのように感じられても見えないものや、光のように見えていて触れないもの、泡や煙のように触ったつもりが時間とともに消えていくもの。（中略）決して所有することのできないそういったものを、せめて画面の上に留めておこうとしてみた試みの記録です」と解説している。

長柄町在住のチェリスト、大友肇さんの恒例ミニコンサートも5月3日㈰14時から開催。要申込で先着20名、飲物つき1500円。小川の流れる庭や裏山を散策することもできるギャラリーで、初夏のひとときを過ごしてみては。（米澤）

会期：4月3日㈮～7月26日㈰　期間中の㈮㈯㈰10～16時に開館

夏庭 natuniwa　〒297-0211 千葉県長生郡長柄町榎本479
Mobile 070-3121-5031
Mail natuniwa@ymobile.ne.jp　URL http://natuniwa.com

買います

●**ピアノ**　漆田 ☎0120-00-4210
●**金プラチナ商品券**　相場・額面の90～98％で てんとう虫 ☎0475-72-9400 大網店 水曜定休 0476-36-4388 富里店 043-310-5825 都賀店

生徒募集

●**着付教室**　毎㈰10時～11時・13時～14時 1回500円 浴衣から二重太鼓まで 詳しくはお問合せ下さい きもの館まるへい 茂原店 ☎0475-25-2617 担当：小谷部 岬本店 ☎0470-87-2707担当：飯野
●**全日制フリースクール**　中学不登校生のための学びの場です 成美学園中等部 ☎0475-44-5777
●**小学生・初心者対象バレーボール教室**　毎㈰17:00～19:30 茂原市立中の島小 担当：いわかみ ☎090-1889-2205

求人

●**正社員・パート・アルバイト募集**　新店舗開設及び業務拡張につきスタッフ募集中 各種保険完備 随時面接致します 委細面談 まずはお電話ください ☎0470-87-2707 まるへい岬本店 担当／高地

営業案内

●**ピアノのレンタル**　シツデン ☎0120-00-4210

お知らせ

●**成田山奉納・第32回成田太鼓祭**　4／18㈯10～19時、19㈰10～17時 成田山新勝寺・成田山表参道 主なイベント：千願華太鼓・参道特設ステージ・成田山千年夜舞台・千鼓万礼パレード 関東を中心とした各都県を代表する和太鼓や日本の伝統音楽、伝統舞踊のチームが出演 ☎0476-24-3232
●**うさぎ写真展「あなたはケツ派？ハナ派？」**　4／19㈰まで 成田ゆめ牧場 うさぎマニア悶絶の写真や大喜利作品の展示 写真はうさぎのお尻「うさケツ」とうさぎの鼻「うさハナ」がメイン イースターにちなんだイベントや「謎解きウォークラリー(4／5まで)」もあり ☎0476-96-1001
●**信楽焼、小さな五月人形、藍「着る・使う・まとう」展**　4／3㈮～21㈫ 11～17時 期間中は無休 ギャラリー竹の子（大原） ☎0470-62-2246
●**教育相談**　ニート・不登校・学力不足・ひきこもり 初回無料 要予約 成美学園 ☎0475-44-5777

サークル

●**茂原市シニアアンサンブル　立ち上げ協力者募集**
活動は㈪午前か㈯午後を予定 茂原市内公共施設にて 中高年の音楽好きがマイ楽器をもって集まり、経験豊かな指導者のもと合奏を楽しむ楽団 楽器編成は弦、管、打、鍵盤など、五線譜を使う楽器ならなんでもOK 演奏曲も童謡、クラシック、タンゴ、ラテン、映画音楽、演歌など様々 千葉県下には既に主要な市に13楽団あり、新たに茂原市にシニアアンサンブルを立ち上げることになりました 立ち上げに協力して下さる方を求めています 発足時期は2020年5月頃 面白そう、やってみたいと思われる方、是非気軽にご連絡ください 茂原市民以外の方でも歓迎！
松永 ☎090-9146-0504
●**ヨガ**　㈭10～11時半 茂原市早野にて 月会費：2,000円 木原 ☎090-9313-4425
●**茂原ノートパソコン同好会**　第1・3㈪ 14～16時 茂原市中央公民館 ワード（写真貼付等)、エクセル（表計算)ほか ノートパソコン（ウィンドウズ7以上)持参できる方 参加費：1回438円
八代 ☎070-3861-0072
●**ダンディークッキング・男性料理教室**　第1㈯13時半～16時半 茂原市中央公民館 未経験でも大丈夫！気軽にワイワイやっています 体験受講募集中 対象：成人男性 初心者歓迎 参加費：1回1,000円
伊藤 ☎0475-23-0326

イベント

●**藻原寺フリーマーケット**　3／28㈯は中止となりました その後の開催予定4／5㈰11㈯25㈯ 9～13時 雨天中止 茂原市役所近く 車ごと出店:1,800円 新型コロナウイルスの状況次第で直前の中止判断もありえます どうぞご理解の程お願い致します 初めての出店申込は開催日に下見の上、本部受付まで ☎090-4950-6193
●**茂原市立東中学校 吹奏楽部定期演奏会**　3／29㈰ 13時半開演 東中学校体育館 入場無料 ノートルダムの鐘、HSBスペシャルステージ、鼓響…故郷、他 ☎0475-24-2141
●**菅根成之回顧展**　4／1㈬～19㈰ 10～18時 アートサロン・茶房けい（一宮町一宮） 4／6・7・13・14は休み 油彩・水彩30点 販売可 ☎0475-40-0862
●**ちえの和「ほほえみ」4月の講座**　4／2㈭100歳まで楽しむ「学び」のススメ 9㈭気持ちと思考に効く整理収納 16㈭人生100年時代のお金の話し 23㈭五月病に負けないメンタルを作る 30㈭新生活に慣れた頃の整理法 各日10時～・体験型学習教室ワンデイアカデミー（茂原市高師・宍倉病院並び） 参加費：一家族1,000円 水分補給の飲み物と筆記具持参 午後はコミュニティサロンの座談会：個々の相談や午前中の講座についてなど、どなたでも参加ＯＫ、弁当持参で 講座は要申込
村瀬 ☎070-4562-7445
●**ボランティア菜の花会・4月中止のお知らせ**　4／4㈯・茂原市総合市民センターでの体操は、念のため中止となりました 二見 ☎090-5508-2778
●**日本ミツバチ趣味の養蜂講習会**　4／5㈰ 13～16時 斎藤宅（いすみ市） 養蜂一般の要素技術を、動画とオリジナルテキスト（永久保存版進呈)を用いて分かりやすく説明 参加費：2,000円（蜂蜜お土産付き） 要予約 かなり ☎090-4918-2388
●**円覚寺 花まつり**　4／5㈰ 10～15時 円覚寺(長柄町徳増) お釈迦様の生誕を祝い、甘茶のお接待 子どもにはスピードくじ・駄菓子あり どなたも時間内で自由に参加 無料 当日のみ御朱印の受付あり ☎080-5499-2399
●**講習会**　椎茸菌木駒自家培養：4／5㈰椎茸菌の木駒を作る実技指導・県内で教えるのはここだけ 古山式の接ぎ木：4／12㈰実技指導・独自の活着100％近い方法・採り木などの話もあり 日本ミツバチ：4／19㈰自然物の捕獲の準備・その他質問疑問・定年後の趣味に 各日10～12時・茂原市三ケ谷にて・会費1,000円 古山 ☎080-1153-2513
●**春から初夏へ　白井「田園」・耕導画庵25周年**　4／5㈰～6／21㈰ 10～16時 会期中無休 長南町岩川 入園料：大人200円 ㈯㈰は苑蜩舎の陶芸教室あり 耕導画庵は「ダリ（誰)のアトリエ!?」展 オープンガーデン:6／7㈰・入園料500円・菓子付抹茶あり・美千里と恵美子のおしゃべり会やさわやかバンドあり ☎090-3575-1253
●**特典付月例ダンスパーティ**　4／11㈯17時～ 高貫ダンススクール（いすみ市岬町） 参加費：1,000円、軽飲食あり サークルたんぽぽ会員募集中：基本重視のステップとトレーニング・月3回㈯・13～14時・月会費2,000円・初心者、初級者、中高年大歓迎 ☎090-4208-1210
●**特別企画・伝統の桜草**　4／14㈫～5／6㈬ 9時半～16時半 国立歴史民俗博物館・くらしの植物園（佐倉市） 4／20・27休苑 入園料：100円、高校生以下無料（学生証等提示)、4／29は「歴博みどりの日」で無料 江戸時代中頃から作り出されてきた多様な桜草 約700鉢、約400品種 鉢植えを主に、花壇、地植え、プランターなど 桜草有償頒布・2,100ポット予定・売切れ次第終了：4／14㈫9時半～10時半、15㈬～5／6㈬9時半～13時半、4／29㈷9時半～15時 観察会：4／25㈯13時半～15時半「桜草の栽培史・江戸中期から幕末まで」事前申込不要 ハローダイヤル ☎03-5777-8600
●**企画展「備前長船と秘蔵の美術品」**　5／17㈰まで 9～16時半 ㈪休館 睦沢町立歴史民俗資料館 所蔵の刀剣・備前長船を中心に、長く秘蔵してきた美術品、睦沢町内外で大切にされてきた名品を公開 ギャラリートーク：4／25㈯13時半～15時・作品と展示の見どころを解説・無料 ☎0475-44-0290
●**美術収蔵品展「東北こけしと東北ゆかりの絵画・書道展」**　5／19㈫まで 9～17時 茂原市立美術館 入場無料 東北地方独特の民芸品・10系統に分類される東北こけし約240点と、東北地方にゆかりのある郷土作家の収蔵絵画・書14点を展示 ☎0475-26-2131
●**古文書講座**　5／23㈯開講・第3か第4㈯の全9回予定 8月休講 13時半～15時半 茂原市立美術館 千葉県の近世・近代を築いた人々の書簡や日記を中心に解読、時代背景を探る 一般・27名 資料代等：1,000円 電話で要申込 受付：4／15～28 ☎0475-26-2131

その他

●**第73回創造展・作品公募**　会期：5／20㈬～27㈬ 9時半～17時半、最終日14時まで 東京都美術館（上野公園） 搬入：5／12㈫10～15時 洋画（アクリル・水彩・版画を含む)・日本画・染織画（タペストリー可)・彫刻・陶芸（茶陶作品も)：1人7,000円・2点まで・25歳以下は無料 小品部門（平面作品であれば素材自由、ただし書・ガラス・生物はのぞく)：1人1点5,000円・25歳以下2,500円 各部門によって規定のサイズあり 出品申込書は事務所・ホームページへ申込む（無料)か、ホームページから印刷する 連絡は出来るだけ9～17時に 〒252-1132 神奈川県綾瀬市寺尾中1-17-18 近藤方 創造美術会事務所 souzou.adm@gmail.com ☎.Fax.0467-95-2087

ふるさとビジター館　自然探訪

エノキタケ

ナチュラリストネット／自然を愛する仲間の集まりです。豊かな自然環境をいつまでも永く残したいと活動しています。
☎080-5183-9684（野坂）

先日、出かけた近くの山中で、枯れ木の枝にキノコがびっしりと発生していました。こんな寒い時期に出るキノコってなんだろう。もしかしてこれって野生のエノキタケ？市販のものは白い品種で瓶栽培なので見た目が全然違いますが、野生のエノキタケは茶色でずんぐり。県内では主に初冬に雑木林や公園などで見られるようです。

傘の表面にはぬめりがあってつやつやしています。柄にはビロードのような細かい毛がびっしり生えていて、下に行くほど色が濃くなり、付け根の方にはまだ小さな赤ちゃんキノコがたくさん付いていました。その赤ちゃんキノコ見たとき、やっぱりこれってエノキタケだと確信しました！最近茶色いエノキタケも市販されていますよね。それにそっくりだったんですよ。鼻を近づけてみるとやはりエノキタケの匂いがします。

念のためキノコ博士に見てもらい、間違いないということなので味噌汁に入れて食べてみました。とても良いダシが出て、キノコそのものも噛みしめるとおいしい味がしました。エノキタケは街路樹の切り株などにも出るそうですよ。でも食べる時は慎重に。街路樹はお散歩ワンチャンも大好きですからネ。

（ナチュラリストネット／加藤恵美子）

全国トップクラス、美しい桜の景色
茂原桜まつり 開催

2020年3月23日(月)〜4月中旬
茂原公園及び豊田川、一宮川沿い

茂原市観光協会（茂原市商工観光課内）Tel.0475-36-7595
平日は 8:30 〜 17:00 Tel.0475-23-2111
https://www.mobara-kankou.com

茂原の中心街全体が桜色に彩られる「茂原桜まつり」が、今年も3月23日(月)から4月中旬まで開催されています。「日本さくら名所100選」にも選ばれている茂原公園では、ソメイヨシノやサトザクラなど約2800本もの桜が咲き乱れ、池に浮かぶ朱色の弁天堂との絶妙な光景は屈指のビューポイント。また近くを流れる豊田川（愛称・天の川）では桜並木と菜の花が一緒に楽しめ、一宮川沿いでも美しい桜並木の下を散策できます。さらに期間中は、茂原公園、豊田川、一宮川ともにボンボリや照明でライトアップ！水面に映る幻想的な夜桜も人気です。

◇ライトアップ
茂原公園 18時〜翌5時、一宮川（明光橋周辺）・豊田川（市役所周辺&酒盛橋周辺）17時〜21時

◇観覧無料のイベント（開催予定）
・茂原ショッピングプラザアスモ：4/4(土)13時〜と15時〜鎮目政宏 オフコーストリビュートライブ 5(日)11時〜茂原高校マンドリン部ミニコンサート
・茂原市立美術館・郷土資料館：美術収蔵品展「春の優品展」 4/15(水)まで 9時〜17時 桜まつり期間中無休 桜の絵画を中心に、前年度寄贈を受けた関主税（せきちから）の日本画、石井雙石（いしいそうせき）の書のほか、鳩川誠一の墨彩画など、計35点を展示。
・藻原寺稚児行列 4/5(日)11時〜 茂原公園
・お寺でコンサート（音の花束アンサンブル） 4/5(日)13時〜 藻原寺

茂原さくらMAP
至千葉　至大網白里　アスモ　酒盛橋　茂原高校　豊田川（天の川）　合同庁舎　税務署　職安　茂原公園　茂原市立美術館・郷土資料館　どうびょう橋　藻原寺　茂原市役所　市役所　郵便局　長生合同庁舎　茂原市民会館　茂原駅　至長生村　至長南町　至大多喜町　一宮川　明光橋　至一宮町
のアイコンはライトアップされるエリアです

◇一部中止イベントについてのお知らせ
新型コロナウイルスの感染が全国拡大している状況を受け、感染拡大の防止という観点から、4/4(土)5(日)に開催予定だった茂原公園内ステージを中止します。

◇臨時駐車場（3カ所）
・茂原ショッピングプラザアスモ 茂原市高師1735 終日利用可能 駐車場から茂原公園に向かう豊田川沿いに桜並木の遊歩道あり 混雑状況については直接問合せを ☎0475・25・5511
・藻原寺駐車場 茂原市茂原1201 300台 北側：終日利用可能、南側：土日のみ使用可能（北側、南側ともに4/7・8は13時までイベント使用）
・茂原税務署脇 駐車場 茂原市高師台1の5の1 100台 土日のみ使用可能

◇茂原桜まつり駐車場ご利用について
茂原公園駐車場は茂原桜まつり開催の期間中、大変混み合います。イベント等の開始時間に間に合わなくなるという事態を避けるためにも、茂原公園来場の際には、できるだけアスモ駐車場をご利用ください。
★豊田川沿いの桜と菜の花を楽しみたい方はアスモ駐車場がオススメです。
★カーナビは「茂原ショッピングプラザ アスモ」または「千葉県茂原市高師1735」で検索してください。

◇ベビースペース
期間中、オムツ替え・授乳スペースが美術館内に用意されています。9時〜17時。

ハーブ王子のしあわせ健康レシピ

分蜂の季節。ニホン蜜蜂を飼っている者にとっては待ち遠しい、期待に胸膨らむ季節です。桜の花が咲いた2週間後くらいが目安で、偵察蜂が新しい棲み家を探して飛び回るのを想定し、巣箱を設置します。匂いづけに巣の内面へ蜜蝋を塗り、キンリョウヘンという蘭の香りで蜜蜂を誘い込むのです。果たして今年は分蜂群を捕まえて、新しい家族ができるか否か。もしできなければ来年のこの時期まで待たなくてはなりません。

去年の台風に続き、今年はコロナウィルスと、閉塞する事柄が次から次へと襲ってきています。日常を覆される想像を絶する出来事に、いったい私たちは打ち勝つ事が出来るのか疑問さえ抱いてしまいます。里山の麓で自給自足をしているひとりの知人が「ここはコロナウィルスとは無縁だよ」と言っていましたが、私たちはこれまでの生活を根本的に見直さねばならない転換期に来ているのかも知れません。今回はその敷地内で豊富に繁っているクレソンをいただき、スープを作ってみました。

★クレソンスープ
●材料（4人分）：オリーブオイル大匙1、玉ねぎ（微塵切）1、セロリ（スライス）1、ジャガイモ（サイコロ切）4、水600㎖、コンソメキューブ2、クレソン100g、牛乳150㎖、ナツメグ少々、レモン果汁 適量、塩胡椒少々

●作り方
①熱した大きめの鍋にオリーブオイルを引き、玉ねぎ、セロリを入れて色づくまで軽く炒める。
②①に水、ジャガイモ、コンソメキューブを加える。沸騰させてから約10分間、ジャガイモが柔らかくなるまで煮る。
③②にクレソンを入れ、蓋をして5分程、しなるまで煮る。
④③をフードプロセッサーに移し、全体が均等になるまで細かくする。
⑤④を洗った鍋に移し、牛乳、ナツメグ、レモン果汁を加え、塩・胡椒で味を整える。

長谷川良二。市原市在住。ハーブコーディネーター、ガーデニングコーディネーター、歯科医師。公民館でのハーブの指導や、料理教室を開催しながら自然栽培で野菜を育て、養鶏、養蜂にもトライ中。